

kritisch. Hoe zag het vlees eruit? Hoe smaakte het? Waar zat het vet? Het meest tevreden waren ze met de kruising van de Bonte Bentheimer en het Duroc-varken. Hun nieuwe varken heeft nog altijd de uitstekende eigenschappen van de Bonte Bentheimer en is dus mooi dooraderd en buitengewoon smakelijk, terwijl de vetlaag op de rug dunner is. Die mag ook weer niet te dun zijn, want voor het produceren van een goede ham is een flinke speklaag noodzakelijk. Bij De Feijterhof zijn ze ook om een andere reden tevreden met hun kruising: dit varken is sterker en energiekeker dan de Bonte Bentheimer met zijn zwakke beenwerk. 'Elk varkensras is een kruising, gefokt op bepaalde kenmerken, dat geldt ook voor de Bonte Bentheimer', zegt Frank. 'We zijn trots op ons nieuwe varken.'

Ras is vanzelfsprekend niet het enige wat de smaak van het varken bepaalt. Bij De Feijterhof groeien de varkens langzaam, ze zijn vrij van antibiotica en ze krijgen goed voer. Nu, aan het eind van de zomer, eten de varkens gras, klaver, weegbree, korenbloemen en margrietten. En als het even kan, wroeten ze een sappige regenworm uit de grond. In het najaar zijn er eikels, kastanjes, lupine en erwten. De laatste twee gewassen worden op De Feijterhof verbouwd. Daarnaast hebben varkens ook graan nodig, en deze varkens eten lokaal verbouwde gerst en tarwe.

Na een jaar zijn de varkens volgroeid en wegen ze 130 à 140 kilo. Dan worden ze geslacht. Alexander de Feijter beent de varkens uit in de spiksplinternieuwe slagerij naast de boerde-

rij. Een deel van het vlees wordt vers verkocht in hun onlangs geopende winkel in Hengelo. Alexanders specialiteit zijn de rauwe hammen, worsten en salami's. 'Die leer je niet maken tijdens een Nederlandse slagtersopleiding', vertelt hij. 'Ik leerde aan het vlees voor worst kant-en-klare specerijenmengsels toe te voegen, en voor droge worst onder andere stoffen die het drogen bespoedigen.'

Intrigerende geur

Dus toen de De Feijters besloten zelf worsten en hammen te maken, sloegen ze aan het experimenteren. Dat betekende vallen en opstaan en veel lezen. Het beste wat ze overkwam, was dat ze vriendschap sloten met een slager in Italië. Nu hangt hun rijpingskamer in Itterbeck vol met tot twee jaar oude hammen, salami's en droge worsten. Bij hoge uitzondering mag ik een kijkje nemen. Het is een vierkante ruimte zonder ramen. De muren zijn met lichtbruine tegels bekleed en vanaf het plafond bungelen vleeswaren aan stokken. Ikadem diep de aange- name, intrigerende geur in die me doet denken aan verse champignons en stro.

Terwijl Frank me rondleidt, zet Marjan vleeswaren op tafel: twee jaar gerijpte ham, salami, Nederlandse droge worst met knoflook en oregano, coppa, leverworst, paté en pancetta. Wat kan varkensvlees toch een delicatessen zijn. Het begint allemaal met een goed varken.

Meer info: zie defeijterhof.de/shop en slagerijdefeijter.nl